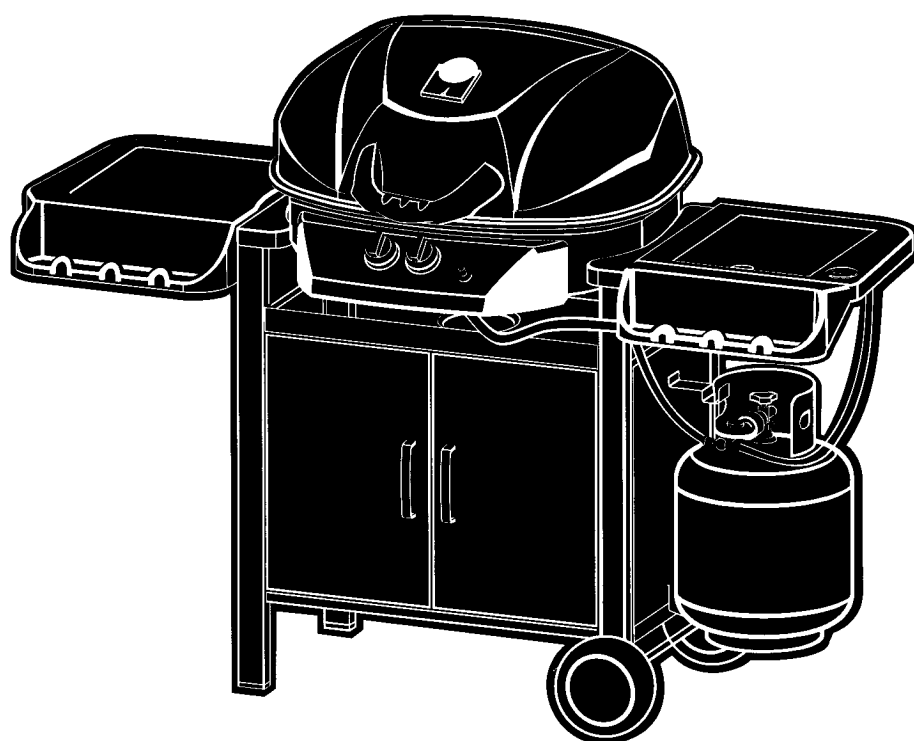




Instructions d'assemblage et mode d'emploi

Barbecue au propane
Modèle GPC2618J



POUR VOTRE SÉCURITÉ

SI VOUS SENTEZ UNE ODEUR DE GAZ:

- Coupez l'alimentation de gaz.
- Éteignez toute flamme nue.
- Ouvrez le couvercle du barbecue.
- Si l'odeur persiste, communiquez avec votre fournisseur de gaz ou le service des incendies.

POUR VOTRE SÉCURITÉ

- Ne rangez pas et n'utilisez pas de gaz ni de liquides inflammables à proximité du barbecue ou de tout autre appareil de cuisson.
- Ne rangez pas de bouteille de propane à proximité du barbecue ou de tout autre appareil de cuisson.
- Pour éviter les dommages matériels, les blessures corporelles et la mort, lisez attentivement les instructions avant d'assembler et d'utiliser ce barbecue.

Gardez le mode d'emploi à proximité du barbecue pour pouvoir le consulter au besoin.

Table des matières

Pour votre sécurité.....	1
Table des matières	2
Introduction.....	3
Liste des pièces illustrée	4
Sécurité	
Conventions	5
Le choix d'un emplacement sûr	5
Consignes de sécurité concernant le gaz propane	6
Prévention des brûlures	8
Consignes de sécurité concernant l'électricité.....	9
Instructions d'assemblage.....	10
Raccordement à la bonbonne	21
Test d'étanchéité	21
Utilisation	
Commandes	22
Allumage des brûleurs principaux	22
Flambées	23
Pour éteindre les brûleurs	23
Allumage des brûleurs principaux avec une allumette	24
Allumage du brûleur latéral	24
Pour éteindre le brûleur latéral	24
Entretien	
Nettoyage	25
Matériel de nettoyage recommandé	25
Brûleurs	25
Grille de cuisson	26
Plaque de rayonnement	26
Contenant à graisse	26
Fond du barbecue	26
Surfaces extérieures	27
Réglages des brûleurs	27
Guide de dépannage.....	28
Cuisson	
Méthodes de cuisson	30
Préparation des aliments	30
Quelques conseils	31
Garantie.....	32



Barbecue au gaz

Modèle GPC2618J

Cher client,

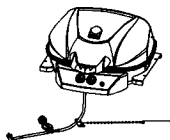
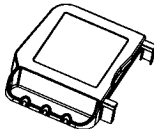
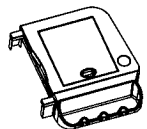
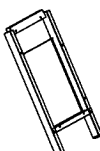
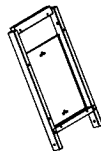
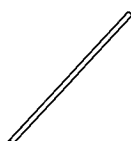
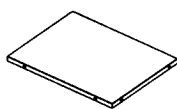
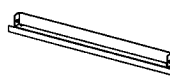
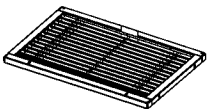
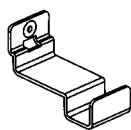
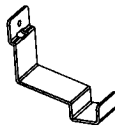
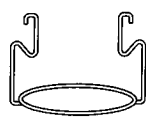
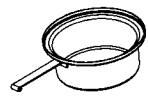
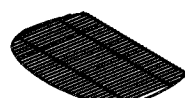
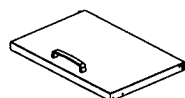
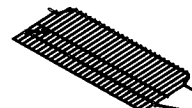
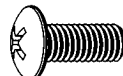
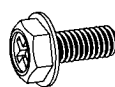
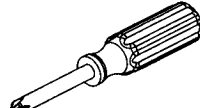
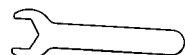
Nous vous remercions d'avoir choisi ce barbecue « La vie chez soi ». Le présent guide comprend des instructions d'assemblage, des mises en garde sur la sécurité, des instructions sur l'utilisation et l'entretien de votre nouveau barbecue, ainsi que des conseils sur la cuisson.

Nous avons créé le barbecue pour qu'il soit facile à assembler. Toutefois, si vous constatez qu'il vous manque une pièce ou qu'une des pièces est endommagée, n'hésitez pas à communiquer avec nous par téléphone ou par télécopieur 1-877-885-8227 . Nous répondrons à votre demande dans les plus brefs délais.

N'hésitez pas à communiquer avec nous si vous avez des suggestions ou des commentaires concernant le barbecue. Profitez de votre nouveau barbecue.

Jorin Pook, Bsc.
Category Manager
General Merchandise Imports
Loblaw Companies Limited

Liste des pièces

1  CORPS(1)	2  TABLETTE GAUCHE(1)	3  TABLETTE DROITE(1)	4  MONTANT GAUCHE(1)	5  MONTANT DROIT(1)
6  COUVRE-MOYEU(2)	7  ROUES(2)	8  ESSIEU(1)	9  PANNEAU ARRIÈRE(1)	10  TRAVERSES(1)
11  TABLETTE DU BAS(1)	12  BRIDE SUPÉRIEURE DE BONBONNE(1)	13  BRIDE INFÉRIEURE DE BONBONNE(1)	14  PORTE-GOBELET(1)	15  CONTENANT À GRAISSE(1)
16  BOUTON DE BRÛLEUR LATÉRAL(1)	17  GRILLE DE CUISSON(1)	18  PLAQUE DE RAYONNEMENT(1)	19  PORTES(2)	20  RÉCHAUD(1)
A  M6 X 65 -----(4)	B  M6 X 16----- (13)	C  M10----- (2)	D  Ø 18 X 26----(21)	E  M6 X 45----- (4)
F  M4 X 10----- (2)	G  RONDELLES--- (2)	H  RONDELLES FREINS(4)	I  TOURNEVIS(1)	J  CLÉ----- (2)

SÉCURITÉ

Conventions

Voici les conventions utilisées dans le guide et leur signification :

DANGER : indique que le non-respect des consignes de sécurité pourrait entraîner la mort ou de sérieuses blessures corporelles.

MISES EN GARDE : Identifie des situations dangereuses qui pourraient causer des blessures corporelles et même la mort.

ATTENTION : donne des instructions conçues pour prévenir les blessures et les dommages au barbecue.

REMARQUE : donne des renseignements additionnels qui facilitent la compréhension des instructions.

Mise en garde importante

Étant donné que cet appareil de cuisson extérieur est déplaçable, qu'il est alimenté par du gaz propane, qu'il peut devenir très chaud et qu'il produit du monoxyde de carbone, il faut prendre des précautions pour l'utiliser en toute sécurité.

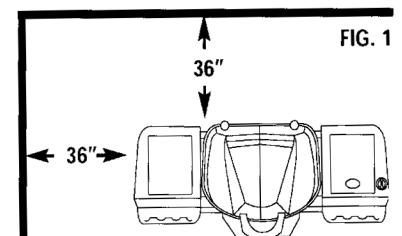
Le choix d'un emplacement sûr

DANGER :

- Pour réduire les risques d'incendies et d'intoxication au monoxyde de carbone, n'utilisez jamais ce barbecue à l'intérieur d'un bâtiment, d'un garage, d'une remise ou d'un passage couvert, ni dans un bateau, une roulotte ou un véhicule récréatif.

MISES EN GARDE :

- **N'utilisez pas le barbecue sous une structure combustible (auvent, parasol, porche, etc.).**
- **Assurez-vous que le barbecue n'est pas sous la structure en porte-à-faux d'une maison, d'un garage ou de tout autre bâtiment avant de l'allumer.** La structure pourrait réfléchir la chaleur et les flambées, ce qui pourrait entraîner un incendie.
- **Avant d'allumer le barbecue, assurez-vous qu'il est à au moins 36 po (1 m) de tout matériau combustible et qu'il n'y a pas d'essence ni d'autres matières inflammables à proximité du barbecue** (voir fig. 1). La chaleur produite par le barbecue pourrait faire enflammer ces substances.
- Placez toujours le barbecue dans un endroit où il y a amplement d'air pour la combustion et la ventilation, mais jamais dans un fort courant d'air.
- Ne laissez jamais le barbecue chauffer sans surveillance pour empêcher les flambées de brûler incontrôlablement.
- Pour prévenir les brûlures, ne tentez jamais de déplacer ce barbecue pendant qu'il fonctionne ou tant qu'il est encore chaud.
- Pour prévenir les incendies, ne rangez pas et n'utilisez pas d'essence ni d'autres liquides inflammables à proximité du barbecue ou de tout autre appareil de cuisson qui produit de la chaleur.
- Ce barbecue doit être installé conformément aux codes locaux ou, en l'absence de ceux-ci, conformément aux normes ANSI Z21.58b/CAN/CGA-1.6b-2002 et au Code d'installation du gaz naturel ou au Code d'installation du propane.



SÉCURITÉ

- Le barbecue doit être placé sur une surface ferme et de niveau, loin de toute surface combustible. Une entrée en asphalte pourrait ne pas convenir.
- Ce barbecue n'est pas un modèle de table ; ne le placez pas sur une table.

Consignes de sécurité concernant le gaz propane

Le gaz propane est un gaz inflammable qui peut être dangereux s'il est manipulé incorrectement. Il est important d'en connaître les caractéristiques avant de l'utiliser pour alimenter un appareil à combustion.

Caractéristiques du gaz propane :

- Inflammable, explosif lorsque pressurisé, plus lourd que l'air, s'accumule près du sol.
- Le gaz propane n'a pas d'odeur à l'état naturel ; on lui donne une odeur de chou pourri pour le rendre plus facilement détectable.
- Le gaz propane peut brûler la peau au contact lorsqu'il est à l'état liquide.

DANGER :

- **N'utilisez jamais de bonbonne remplie à plus de 80 % de sa capacité, car il n'y aurait pas assez d'espace à l'intérieur pour permettre l'expansion du contenu s'il était chauffé.**
Des vapeurs de propane pourraient alors être libérées par la valve de décharge de la bonbonne, s'accumuler près du sol et s'enflammer, ce qui pourrait causer de sérieuses blessures ou même la mort. Assurez-vous toujours que votre fournisseur de propane ne remplit pas la bonbonne à plus de 80 % de sa capacité. Une bonbonne pèse environ 18 livres lorsqu'elle est vide ; elle ne doit jamais peser plus de 38 livres lorsqu'elle est pleine.
- **Ne rangez jamais de bonbonne de rechange dans le compartiment inférieur du barbecue.**
Si elle est suffisamment chauffée pour libérer des vapeurs de propane, le gaz pourrait s'accumuler près du sol et prendre feu ou exploser, ce qui pourrait causer des blessures ou même la mort. La bonbonne qui alimente le barbecue ne présente aucun danger pourvu qu'elle ne soit pas remplie à plus de 80 % de sa capacité.
- Assurez-vous toujours qu'aucune des ouvertures du compartiment à bonbonne n'est obstruée. Il est essentiel que ce compartiment soit bien aéré pour empêcher l'accumulation de gaz à l'intérieur.

REMARQUE : demandez à votre fournisseur de propane d'inspecter la bonbonne avant chaque remplissage pour vous assurer qu'elle est conforme aux normes en vigueur.

SÉCURITÉ

Consignes de sécurité concernant les bonbonnes de propane

- Lisez la plaque signalétique à l'arrière du barbecue pour vous assurer du type de gaz à utiliser. Ne jamais alimenter le barbecue avec du gaz naturel s'il est conçu pour être alimenté au propane.

REMARQUE : ce barbecue est conçu pour être alimenté au gaz propane.

- N'utilisez que le régulateur de type I et le tuyau qui sont fournis avec le barbecue (voir fig. 2).
- N'utilisez qu'une bonbonne de 20 lb qui mesure 12 po de diamètre et 18 po de hauteur, et qui est munie d'une valve de Type I (voir fig. 3). La bonbonne doit avoir été fabriquée et identifiée conformément aux normes CAN/CSA-B339 de la l'Association canadienne de normalisation (CSA) ou du ministère des transports des États-Unis (DOT).

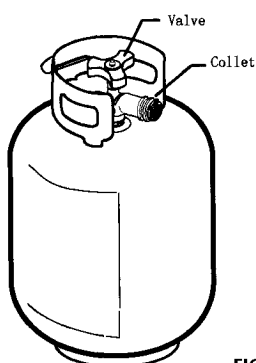


FIG. 3

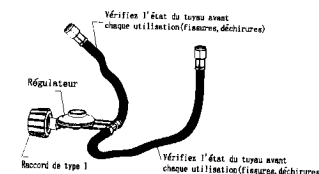


FIG. 2

- Assurez-vous que la bonbonne est munie d'une valve de Type I et que cette dernière est entourée par un collet de protection (voir fig. 3)
- N'utilisez jamais de bonbonne qui n'est pas munie d'un dispositif de protection contre le débordement (OPD) pour le propane.
- Si vous utilisez une bonbonne neuve, vous devez la faire purger de son air avant de la faire remplir par le fournisseur de propane.
- N'utilisez jamais de bonbonne dont le corps, la valve, le collet ou le socle est endommagé.
- Si la bonbonne est bosselée ou rouillée, faites-la vérifier par le fournisseur de gaz propane avant de la faire remplir.

Essai d'étanchéité

- Assurez-vous toujours que le système d'alimentation est étanche avant d'utiliser le barbecue. Vaporisez de l'eau savonneuse sur les connexions du régulateur et de la bonbonne. Des bulles apparaîtront s'il y a une fuite de gaz. **N'UTILISEZ JAMAIS D'ALLUMETTE POUR VÉRIFIER L'ÉTANCHÉITÉ DU SYSTÈME.**
- Avant d'allumer le barbecue, vérifiez l'état du tuyau du régulateur pour vous assurer qu'il n'est pas effiloché ou craquelé, et qu'il ne présente pas de dommages causés par des rongeurs. Si le tuyau est endommagé, vous devez le remplacer avant d'utiliser le barbecue. Vous pouvez commander un tuyau de rechange en composant le 1-877-885-8227.

Entreposage et transport des bonbonnes

- Rangez toujours les bonbonnes de rechange à l'extérieur, dans un endroit frais et bien aéré où la température ne risque pas de grimper excessivement. Les bonbonnes doivent être rangées à la verticale. Ne rangez jamais de bonbonne de rechange à moins de 10 pi (3 m) du barbecue ou de tout autre appareil de cuisson qui produit de la chaleur.
- Manipulez les bonbonnes de gaz avec soin, car leur contenu est pressurisé.

SÉCURITÉ

- Rangez toujours les bonbonnes à la verticale, à l'extérieur, dans un endroit frais et bien aéré où il n'y a pas de lumière directe du soleil et qui est éloigné des pièces d'habitation de la résidence. **NE RANGEZ JAMAIS DE BONBONNE DANS UN BÂTIMENT, UN GARAGE NI UN ENDROIT CLOS.**
- Gardez toujours les bonbonnes hors de la portée des enfants.
- Après avoir débranché une bonbonne du barbecue, assurez-vous que le capuchon de sûreté est bien vissé sur la valve et que celle-ci est bien fermée.
- Transportez toujours les bonbonnes à la verticale, la valve bien fermée.
- Assujettissez bien la bonbonne pour l'empêcher de bouger durant le transport en voiture.
- Ne transportez jamais de bonbonne dans l'habitacle d'un véhicule.
- Ne laissez jamais de bonbonne pleine dans une voiture stationnée au soleil ; la chaleur fera augmenter la pression à l'intérieur de la bonbonne, ce qui pourrait ouvrir la valve de décharge et laisser fuir du propane dans le véhicule.
- Ne rangez jamais de bonbonne dans un endroit où la température pourrait atteindre 125 °F.
- Si vous voulez ranger le barbecue à l'intérieur, retirez la bonbonne.
- N'exposez jamais de bonbonne à une source de chaleur, ne chauffez jamais de bonbonne directement et ne rangez jamais de bonbonne à proximité du barbecue.
- N'appliquez jamais de peinture foncée sur une bonbonne, car cela pourrait la faire surchauffer.
- La bonbonne doit être dotée d'un dispositif d'élimination des vapeurs.
- Fermez la valve de la bonbonne chaque fois que vous cessez d'utiliser le barbecue.

Prévention des brûlures

- Gardez les enfants et les animaux domestiques à l'écart lorsque vous utilisez le barbecue, car il devient très chaud durant l'utilisation.
- Portez des gants isolants ou ne touchez pas les pièces de métal du barbecue tant qu'il n'a pas complètement refroidi, ce qui devrait prendre environ 45 minutes.
- Portez des gants isolants lorsque vous cuisinez avec le barbecue et pour fermer la valve une fois la cuisson terminée. Utilisez aussi les gants pour manipuler les chaudrons chauds.
- Ne rangez pas et n'utilisez pas d'essence ni d'autres liquides inflammables à proximité du barbecue ou de tout autre appareil de cuisson qui produit de la chaleur.

SÉCURITÉ

Consignes de sécurité concernant l'électricité

- Assurez-vous toujours que le barbecue est mis à la terre conformément aux codes en vigueur ou, en l'absence de ceux-ci, conformément aux normes ANSI/NFPA No.70., ou aux normes du Code canadien de l'électricité, ou CSA C22.1.
- Ne laissez jamais de cordon électrique entrer en contact avec les surfaces chaudes du barbecue.

MISES EN GARDE ADDITIONNELLES :

- Ce barbecue est conçu pour être alimenté au gaz propane seulement (la bonbonne n'est pas comprise).
- Ne tentez jamais de raccorder ce barbecue au système de propane d'une roulotte, d'une maison mobile ou d'une maison.
- **N'utilisez jamais de charbon de bois, d'allume-feu, d'essence, de kérosène ni d'alcool avec ce barbecue.**
- **Ne rangez pas et n'utilisez pas d'essence ni d'autres liquides inflammables à moins de 25 pi (8 m) du barbecue.**
- Lorsque vous cuisinez avec de l'huile ou de la graisse, assurez-vous que la température de l'huile ou de la graisse ne dépasse pas 350 °F (177 °C). Ne laissez jamais de l'huile ou de la graisse chauffer sans surveillance.
- Gardez le tuyau du régulateur éloignée des surfaces et de la graisse chaudes.
- La consommation d'alcool et de drogues (qu'elles soient prescrites ou non) peut vous empêcher d'assembler ou d'utiliser le barbecue correctement.
- Soyez prudent lorsque vous ouvrez le couvercle du barbecue, car la chaleur emprisonnée sous le couvercle pourrait causer des brûlures.
- N'utilisez pas le barbecue par temps très venteux.
- N'utilisez le barbecue que s'il est complètement assemblé et que toutes les fixations sont bien serrées.
- Gardez la valve, les brûleurs et les trous d'aération du barbecue bien propres. Inspectez le barbecue avant chaque utilisation.
- Ne modifiez pas le barbecue de quelque façon que ce soit.

Assembly Instructions

Step 1: Unpack Carton

Remove and unwrap the enclosed parts, checking Against the Illustrated Parts List one the inside front Gatefold of the manual to ensure that no parts are Missing.

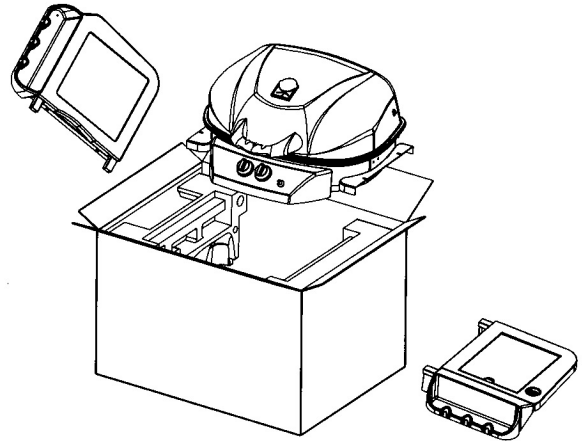


Figure 1

Step 2: Attach Wheels

Insert flat screwdriver between Wheel Cap and Wheel and pop it off to expose the wheel axle hole.

Insert Wheel Axle through holes in the bottom of the Right Cart Leg Assembly, as shown. Fit the Wheel Spacers over the end of the Axle as shown. Fit the wheels onto each side of the axle. Secure the wheels in place on the axle with Wheel Nuts, and tighten wheel nuts with the Wheel Nut Wrenches supplied. Reinstall the Wheel Caps on the wheels. See Figure 2.

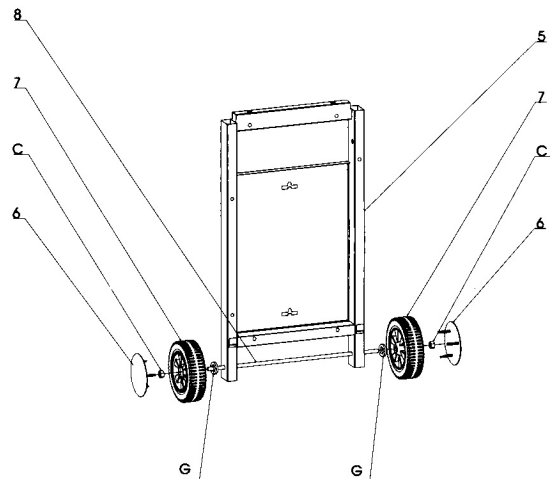


Figure 2

Instructions d'assemblage

Étape 3 : Installation de la tablette inférieure

Accrochez le support sur la traverse inférieure du montant gauche et sur celle du montant droit. Mettez la grille et la tablette sur le support.

Fixez la tablette et la grille avec les boulons (A) et les rondelles plates (D). Voir figure 3.

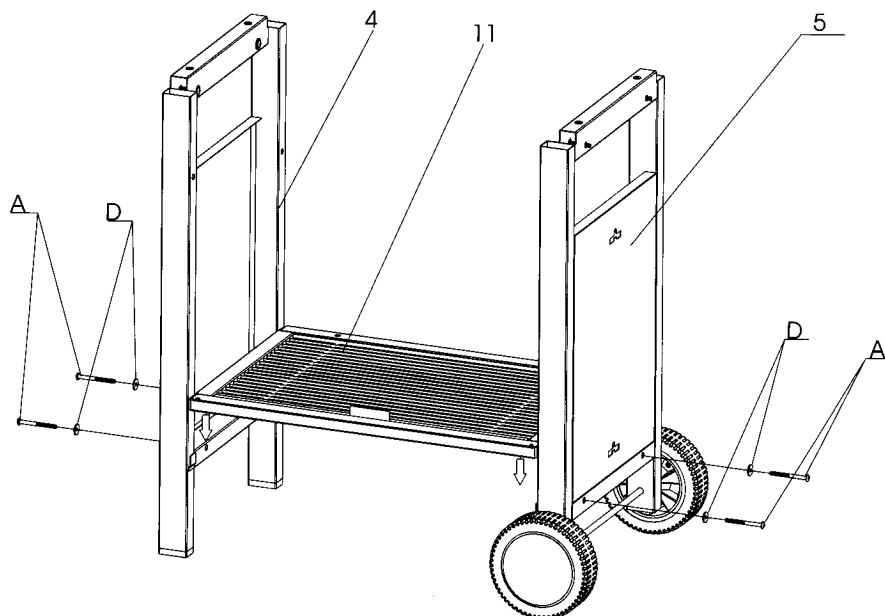


Figure 3

Instructions d'assemblage

Étape 4 : Installation du panneau arrière et des traverses

Mettez le panneau arrière entre les montants et fixez-le en place (voir figure 4a).

Posez les traverses et fixez-les en place avec les boulons (B), les rondelles (D) et les rondelles freins (H). Voir figure 4b.

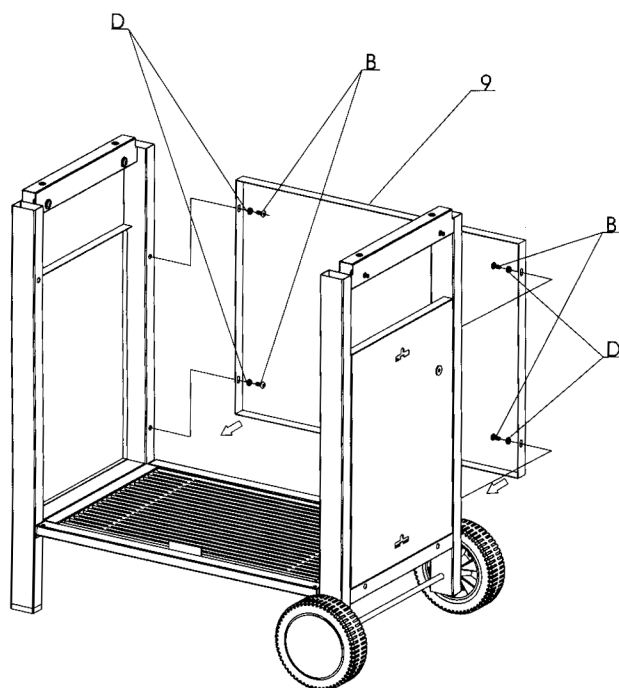


Figure 4a

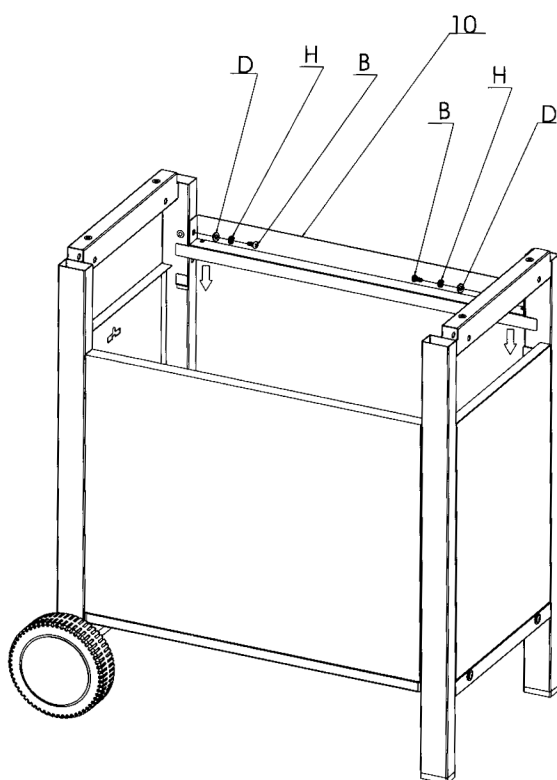


Figure 4b

Instructions d'assemblage

Étape 5 : Installation des supports de bonbonne

Fixez le support supérieur (12) à la traverse médiane du montant droit avec un boulon (B), une rondelle (D) et une rondelle frein (H). Fixez ensuite le support inférieur (13) au bas du montant droit avec un boulon (B), une rondelle (D) et une rondelle frein (H). Voir figure 5.

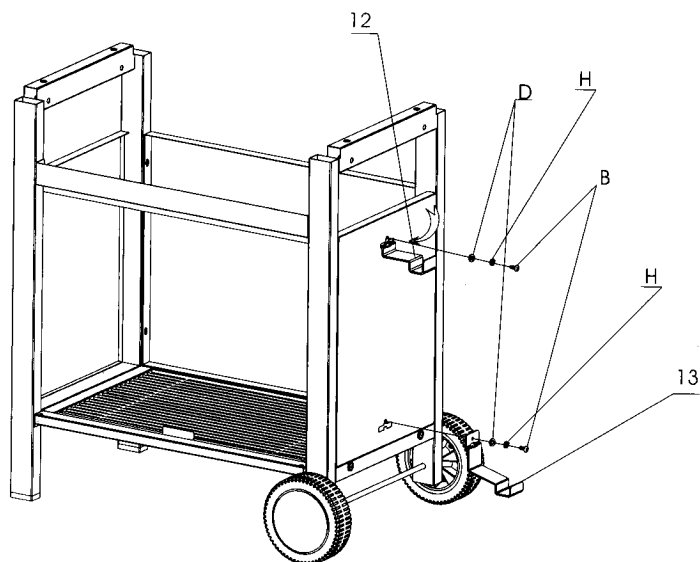


Figure 5

Étape 6 : Installation des portes

Mettez les portes en place et tenez-les de façon qu'elles soient affleurantes avec la traverse supérieure.

Fixez-les en place avec les rondelles et les boulons. Voir figure 6.

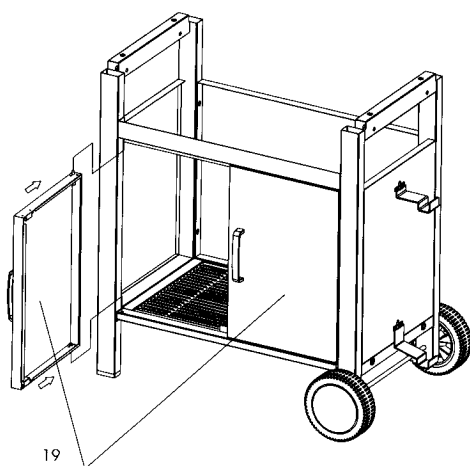


Figure 6

Instructions d'assemblage

Étape 7 : Installation des tablettes latérales

Installez les tablettes latérales en insérant les pieds dans le haut des pattes de chacun des montants. Fixez-les en place avec les boulons (E) et les rondelles plates (D). Voir figure 7.

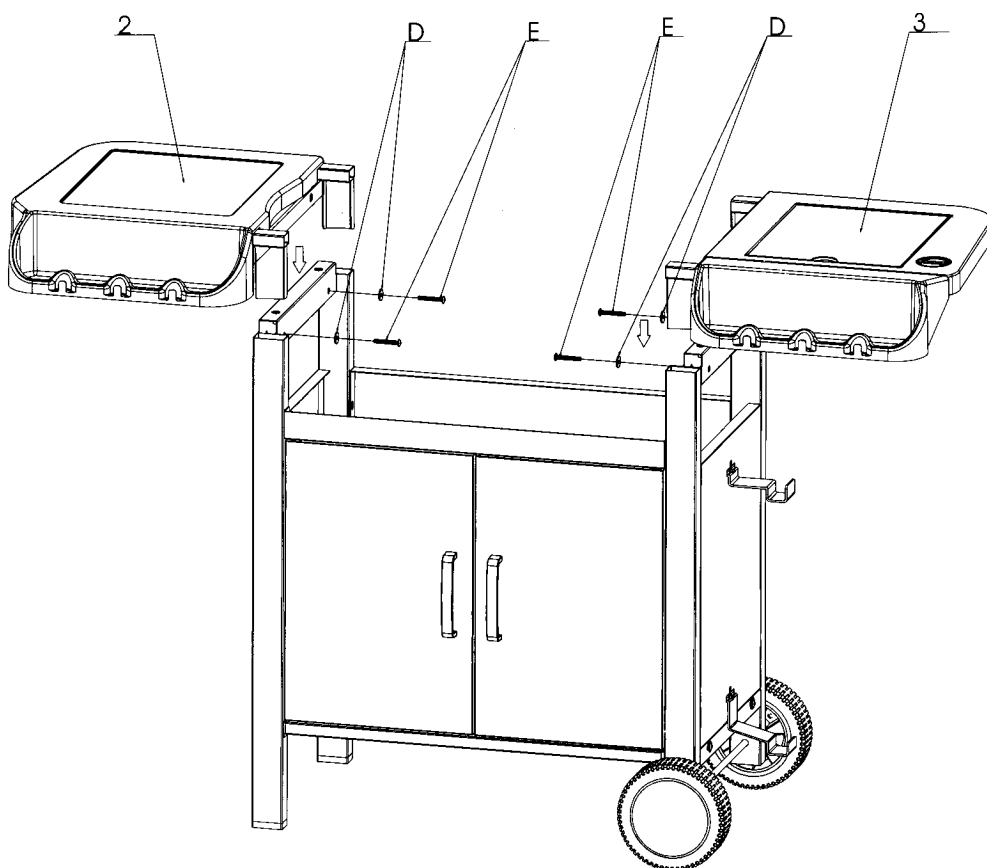


Figure 7

Instructions d'assemblage

Étape 8 : Installation du corps du barbecue

Déposez le corps du barbecue entre les montants, et fixez-le en place avec les boulons (B) et les rondelles plates (D). Voir figure 8.

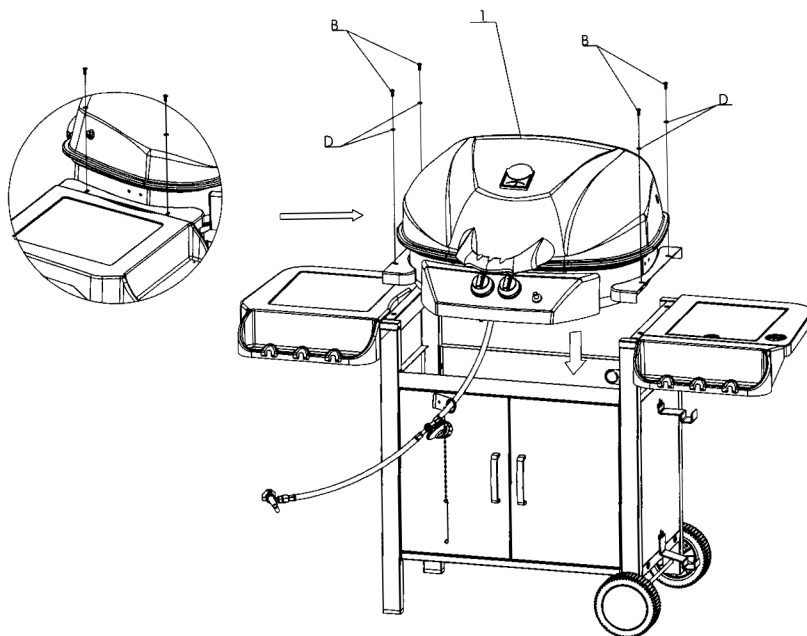


Figure 8

Étape 9 : Installation de la plaque de rayonnement, de la grille et du réchaud

Déposez la plaque de rayonnement au fond du barbecue.

Installez la grille dans le barbecue.

Installez le réchaud. Voir figure 9.

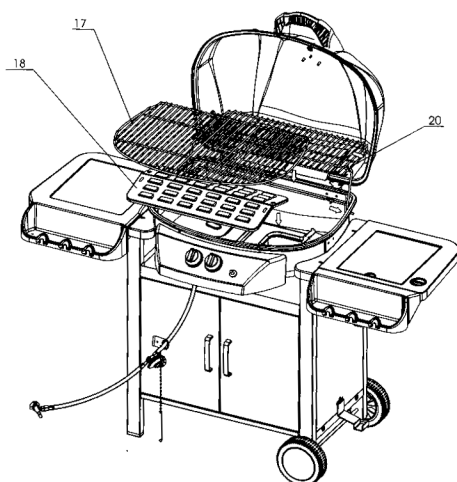


Figure 9

Instructions d'assemblage

Étape 10 : Installation de la valve du brûleur latéral

Posez la valve sur la bride de la tablette du brûleur latéral. Insérez la sortie de la valve dans le venturi (voir médaillon de la figure 10a.). Fixez la valve en place avec les boulons de la valve. Voir figure 10.

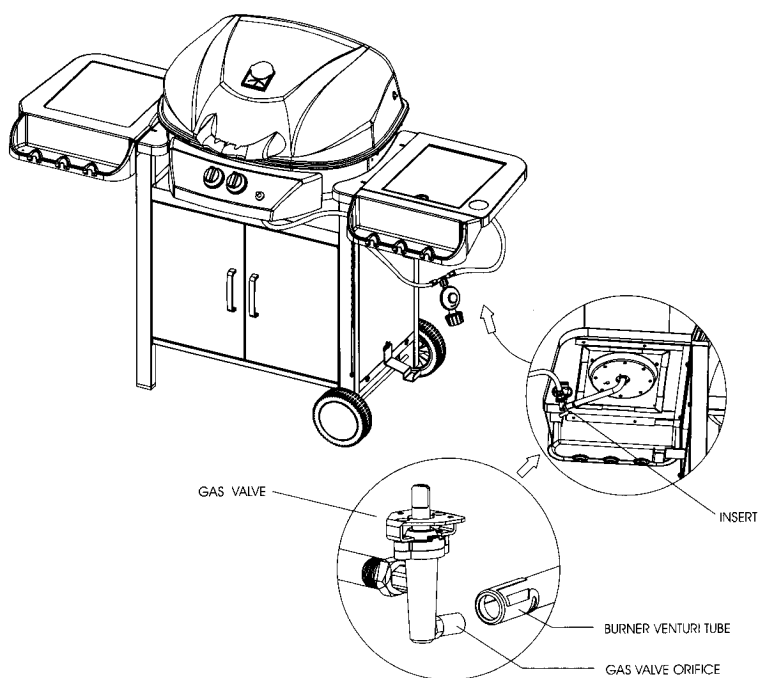


Figure 10a

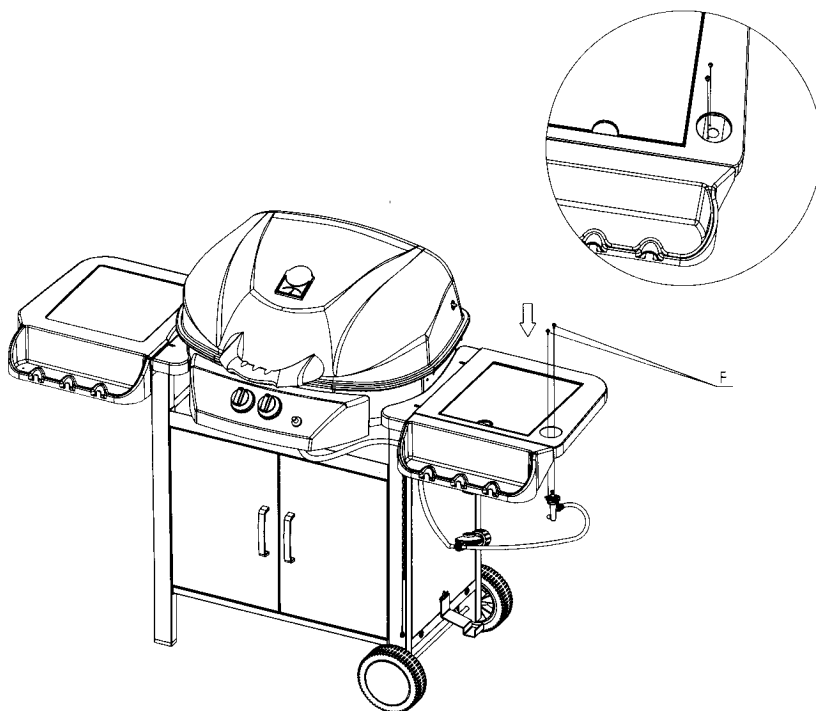


Figure 10

Instructions d'assemblage

Étape 11 : Raccordement de l'allumeur

Raccordez le fil de l'allumeur à l'électrode.

Fixez la bride au montant droit avec un boulon et une rondelle plate. Voir figure 11.

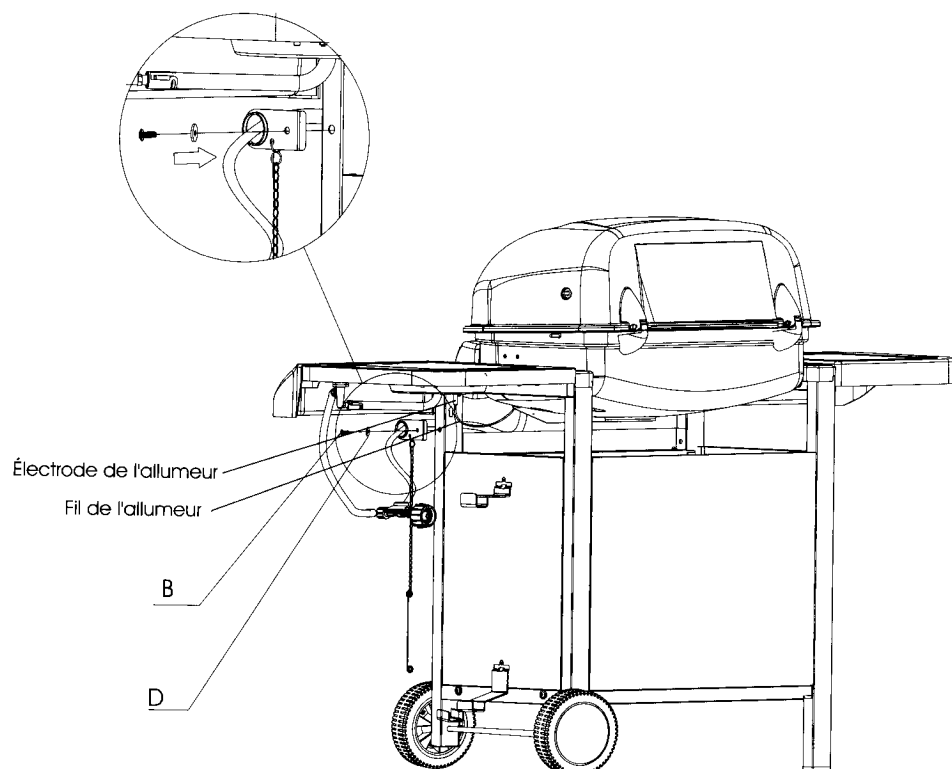


Figure 11

Instructions d'assemblage

Étape 12 : Installation du bouton et de la grille du brûleur

Enfoncez le bouton de commande sur la tige de la valve du brûleur. Déposez la grille sur le brûleur.
Voir figure 12.

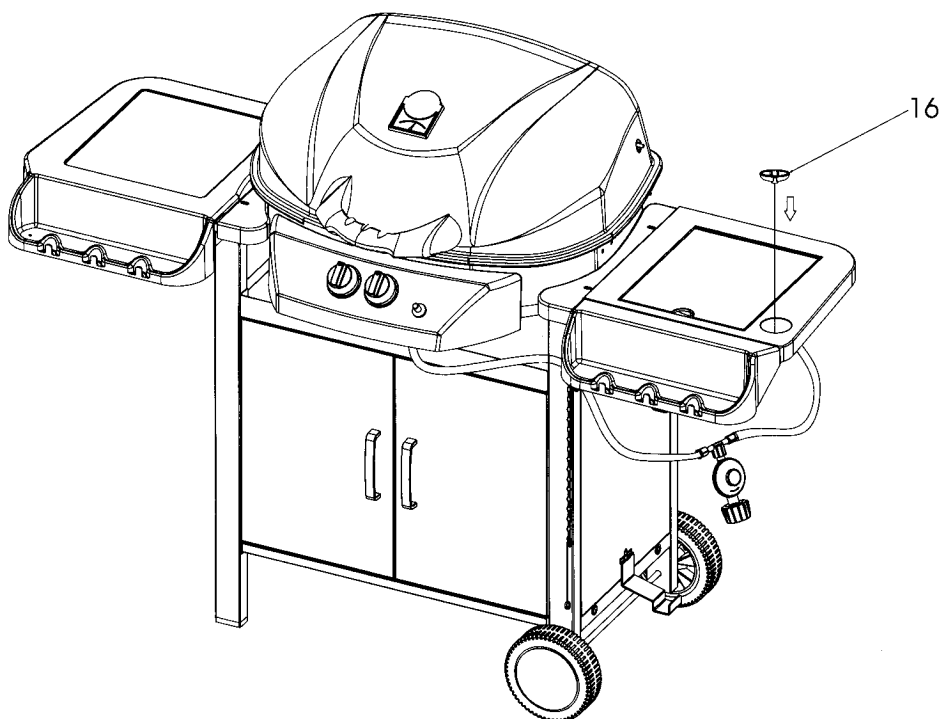


Figure 12

Instructions d'assemblage

Étape 13 : Installation du contenant à graisse

Accrochez le support du contenant à graisse dans les trous au fond du barbecue ; déposez le contenant dans le support. Voir figure 13.

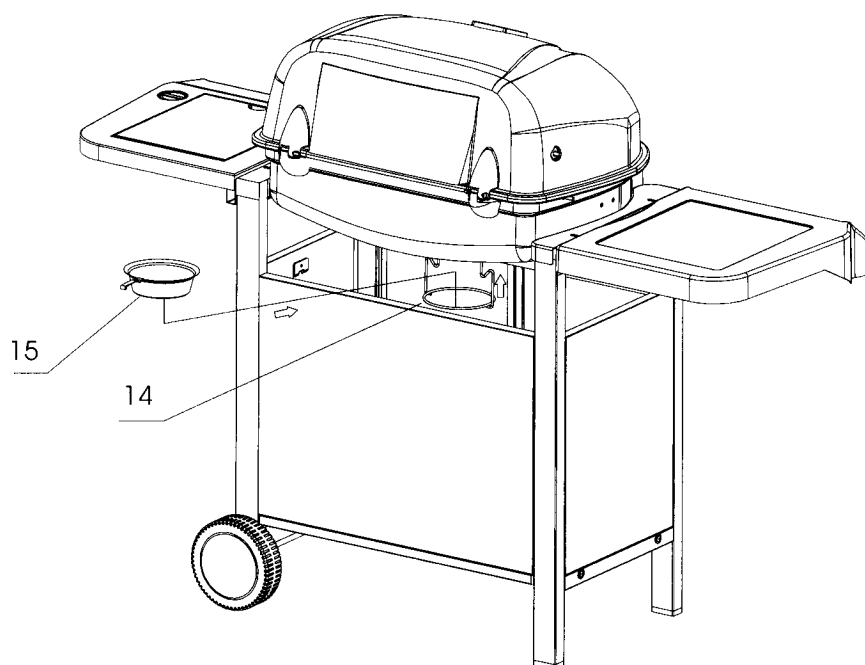


Figure 13

Instructions d'assemblage

Étape 14 : Installation de la bonbonne de propane (non comprise)

Vissez le raccord du régulateur à la sortie de la valve de la bonbonne (non comprise). Fixez ensuite la bonbonne sur ses supports. Voir figure 14.

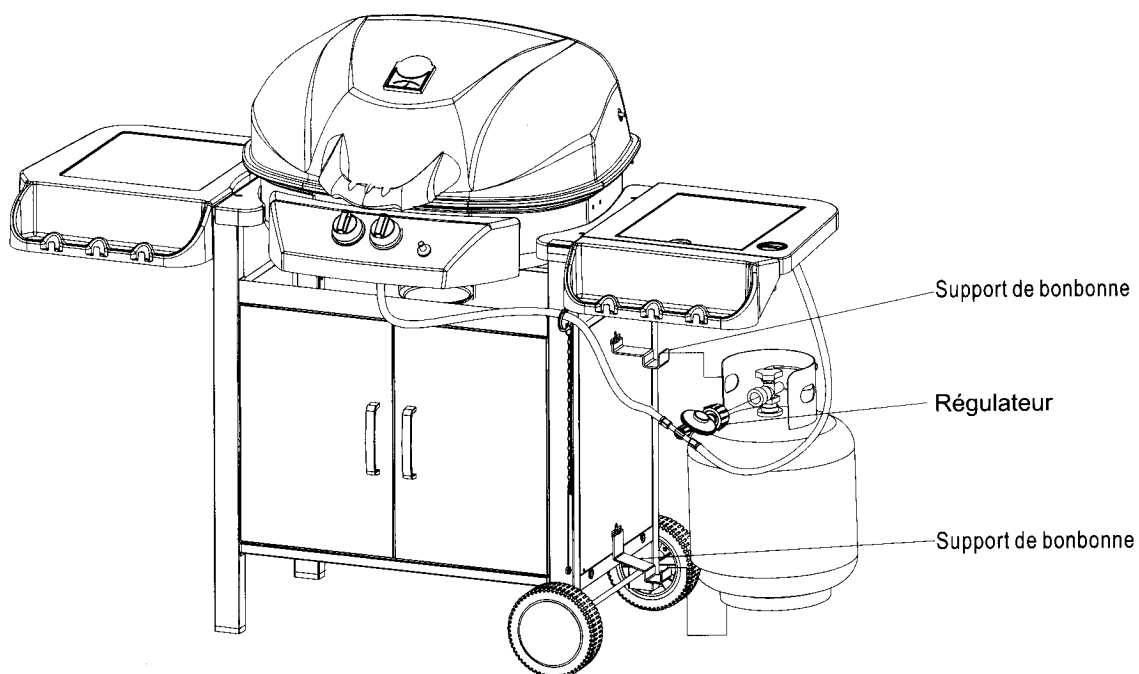


Figure 14

Utilisation

Commandes

Valve de la bonbonne de propane

MISE EN GARDE : pour prévenir les accumulations de gaz, n'ouvrez la valve de la bonbonne que lorsque vous utilisez le barbecue.

- Ouvrez la valve avant d'allumer le barbecue et refermez-la dès que la cuisson est terminée.

Commandes des brûleurs

- Chaque brûleur est contrôlé par une valve indépendante du panneau de commande (voir fig. 6).
- La valve est fermée lorsque la barre du bouton est vis-à-vis la position « OFF ». Pour régler l'intensité de la chaleur, tournez le bouton en sens antihoraire.

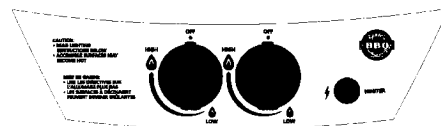


FIG. 6

Système d'allumage

- Lorsque vous appuyez sur le bouton de l'allumeur, vous entendez un déclic qui indique la production d'une étincelle par l'électrode ; le brûleur devrait alors s'allumer dans les quatre secondes.

Allumage des brûleurs principaux

REMARQUE : Avant d'utiliser le barbecue pour la première fois, allumez les deux brûleurs et faites-les chauffer à HIGH pendant au moins 30 minutes pour brûler les résidus de fabrication.

MISE EN GARDE : ne vous tenez jamais directement au-dessus du barbecue en l'allumant.

1. Avant d'allumer le barbecue, ouvrez le couvercle et inspectez le barbecue pour vous assurer que tous les composants sont bien en place.
2. Assurez-vous que les boutons de commande des brûleurs sont à la position OFF.
3. Ouvrez la valve de la bonbonne en tournant la poignée d'un ou deux tours (voir fig. 7).
4. Mettez le bouton du brûleur gauche à la position HIGH (vous devez d'abord appuyer sur le bouton puis le tourner en sens antihoraire).
5. Appuyez immédiatement sur le bouton de l'allumeur. Le brûleur devrait s'allumer dans les quatre secondes.

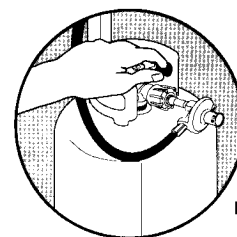


FIG. 7

MISE EN GARDE : SI LE BRÛLEUR NE S'ALLUME PAS, ou s'il s'éteint durant l'utilisation, fermez le gaz et attendez cinq minutes avant d'essayer de nouveau, de façon à laisser le temps au gaz de se disperser. Faites une nouvelle tentative en répétant les étapes précédentes. S'il est impossible d'allumer le brûleur avec l'allumeur, allumez-le avec une allumette (instructions à la page 24).

Utilisation

Commandes

Valve de la bonbonne de propane

MISE EN GARDE : pour prévenir les accumulations de gaz, n'ouvrez la valve de la bonbonne que lorsque vous utilisez le barbecue.

- Ouvrez la valve avant d'allumer le barbecue et refermez-la dès que la cuisson est terminée.

Commandes des brûleurs

- Chaque brûleur est contrôlé par une valve indépendante du panneau de commande (voir fig. 6).
- La valve est fermée lorsque la barre du bouton est vis-à-vis la position « OFF ». Pour régler l'intensité de la chaleur, tournez le bouton en sens antihoraire.

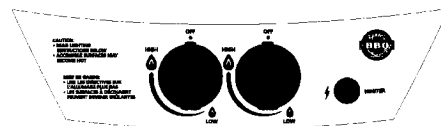


FIG. 6

Système d'allumage

- Lorsque vous appuyez sur le bouton de l'allumeur, vous entendez un déclic qui indique la production d'une étincelle par l'électrode ; le brûleur devrait alors s'allumer dans les quatre secondes.

Allumage des brûleurs principaux

REMARQUE : Avant d'utiliser le barbecue pour la première fois, allumez les deux brûleurs et faites-les chauffer à HIGH pendant au moins 30 minutes pour brûler les résidus de fabrication.

MISE EN GARDE : ne vous tenez jamais directement au-dessus du barbecue en l'allumant.

1. Avant d'allumer le barbecue, ouvrez le couvercle et inspectez le barbecue pour vous assurer que tous les composants sont bien en place.
2. Assurez-vous que les boutons de commande des brûleurs sont à la position OFF.
3. Ouvrez la valve de la bonbonne en tournant la poignée d'un ou deux tours (voir fig. 7).
4. Mettez le bouton du brûleur gauche à la position HIGH (vous devez d'abord appuyer sur le bouton puis le tourner en sens antihoraire).
5. Appuyez immédiatement sur le bouton de l'allumeur. Le brûleur devrait s'allumer dans les quatre secondes.

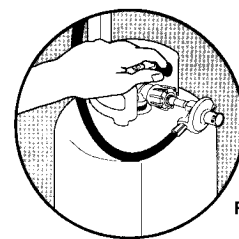


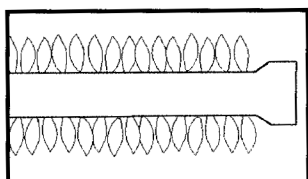
FIG. 7

MISE EN GARDE : SI LE BRÛLEUR NE S'ALLUME PAS, ou s'il s'éteint durant l'utilisation, fermez le gaz et attendez cinq minutes avant d'essayer de nouveau, de façon à laisser le temps au gaz de se disperser. Faites une nouvelle tentative en répétant les étapes précédentes. S'il est impossible d'allumer le brûleur avec l'allumeur, allumez-le avec une allumette (instructions à la page 24).

Utilisation

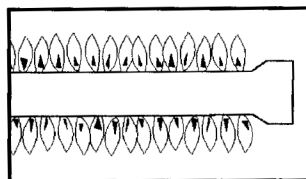
6. Assurez-vous que le brûleur est allumé et qu'il produit des flammes adéquates (voir fig. 8a, 8b et 8c). Si le brûleur produit des flammes inadéquates, reportez-vous au guide de dépannage de la page 27.

FIG. 8a



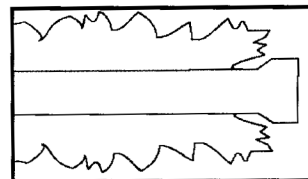
Normal: flamme bleue à pointe jaune, 1 à 2 po de hauteur

FIG. 8b



Trop d'air: flammes bleues bruyantes et intenses

FIG. 8c



Pas assez d'air: flammes jaunes et chancelantes

7. Nettoyez et huilez la grille avant d'allumer les brûleurs pour empêcher les aliments de coller. Préchauffez le barbecue avant de commencer la cuisson. Allumez les deux brûleurs et laissez-les chauffer à intensité élevée pendant 5 à 10 minutes.
8. Dans la plupart des cas, les brûleurs peuvent être réglés à intensité moyenne pour la cuisson.

Flambées

Les flambées sont normales dans un barbecue et elles contribuent à accroître la saveur des aliments. Elles sont causées par le gras qui dégoutte sur la plaque de rayonnement ou les brûleurs durant la cuisson. Il faut toutefois contrôler l'intensité des flambées pour éviter de brûler les aliments ou de causer un incendie.

MISE EN GARDE : ne laissez jamais le barbecue sans surveillance durant la cuisson et baissez le feu si les flambées s'intensifient.

Pour éteindre les brûleurs

1. Éteignez les deux brûleurs.
2. Fermez la valve de la bonbonne.
3. Fermez le couvercle du barbecue.

Utilisation

Allumage des brûleurs principaux avec une allumette

MISE EN GARDE : ne vous tenez jamais directement au-dessus du barbecue en l'allumant.

1. Avant d'allumer le barbecue, ouvrez le couvercle et inspectez le barbecue pour vous assurer que tous les composants sont bien en place.
2. Assurez-vous que les boutons de commande des brûleurs sont à la position OFF.
3. Ouvrez la valve de la bonbonne en tournant la poignée d'un ou deux tours (voir fig. 7).
4. Fixez une allumette enflammée au bâton d'allumage et mettez-la dans le trou du dessous du barbecue (voir fig. 9).
5. Mettez le bouton du brûleur gauche à la position HIGH.

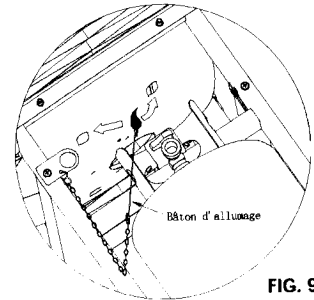


FIG. 9

Allumage du brûleur latéral

MISE EN GARDE : ne vous tenez jamais directement au-dessus du brûleur latéral en l'allumant.

1. Mettez le bouton du brûleur latéral à la position HIGH (voir fig. 10).
2. Appuyez sur l'allumeur jusqu'à ce que le brûleur s'allume.

REMARQUE : Assurez-vous que le brûleur est allumé et qu'il produit des flammes adéquates (voir fig. 8a, 8b et 8c de la page 22). Si le brûleur produit des flammes inadéquates, reportez-vous au guide de dépannage de la page 27.

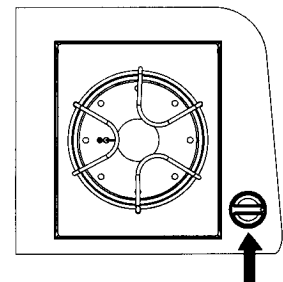


FIG. 10 Bouton de commande

Pour éteindre le brûleur latéral

Tournez le bouton jusqu'à la position HIGH, puis appuyez dessus pour le mettre à la position OFF. **NE FORCEZ JAMAIS** le bouton, car vous pourriez endommager la valve.

Entretien

Nettoyage

MISE EN GARDE : laissez toujours refroidir le barbecue avant de le nettoyer ou de le manipuler.

REMARQUE : ne mettez aucune des pièces du barbecue dans un four autonettoyant car la chaleur extrême pourrait les endommager.

REMARQUE : pour prévenir l'accumulation de résidus d'aliments sur la grille, laissez chauffer le barbecue pendant 15 minutes une fois la cuisson terminée.

Matériel de nettoyage recommandé

- Savon à vaisselle liquide
- Tampon de récurage en nylon
- Trombone ou cure-dents
- Air comprimé
- Eau chaude
- Brosse métallique
- Couteau à mastic ou grattoir

REMARQUE : n'utilisez pas de nettoyeurs qui contiennent de l'acide, de l'essence minérale ou du xylène.

Brûleurs

REMARQUE : les brûleurs doivent être inspectés et nettoyés aussi souvent que possible.

Brûleurs principaux

REMARQUE : enlevez la grille de cuisson et la plaque de rayonnement au moins une fois par année pour inspecter les brûleurs.

1. Fermez les valves de commande et la valve de la bonbonne.
2. Enlevez la grille de cuisson et la plaque de rayonnement.
3. Enlevez le contenant à graisse.
4. Débranchez le fil de l'allumeur.
5. Enlevez les trois fixations du brûleur.
6. Soulevez le brûleur et sortez-le du barbecue.
7. Nettoyez le venturi avec une petite brosse ou un jet d'air comprimé. Faites attention de ne pas endommager la céramique de l'électrode.
8. Éliminez les dépôts de nourriture et la saleté de la surface du brûleur.

Entretien

9. Débouchez les trous obstrués avec un fil rigide, un trombone ou un cure-dent (voir fig. 11). Bien qu'il soit normal que la surface du brûleur soit quelque peu rouillée, si la rouille est suffisamment importante pour agrandir les trous des brûleurs, le barbecue sera moins efficace.
10. Inspectez le brûleur et remplacez-le s'il présente des dommages (fissures, trous).
11. Réinstallez le brûleur en vous assurant que les valves sont bien engagées dans les venturis. Rebranchez le fil de l'allumeur.

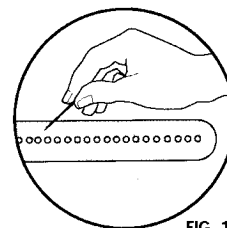


FIG. 11

Brûleur latéral

L'électrode produit une étincelle pour enflammer le gaz. Assurez-vous qu'elle est propre, sans quoi elle pourrait ne pas fonctionner adéquatement.

Grille de cuisson

La grille de cuisson est émaillée pour accroître sa durabilité et faciliter son nettoyage. Elle peut être nettoyée avec tout produit non abrasif ou une brosse métallique et rincée à l'eau.

REMARQUE : manipulez la grille de cuisson avec soin pour éviter d'écailler le fini émaillé.

Plaque de rayonnement

La plaque de rayonnement doit être manipulée avec soin pour éviter d'écailler son fini émaillé. Elle peut être nettoyée à l'eau savonneuse avec une brosse métallique et rincée à l'eau.

Contenant à graisse

Le contenant à graisse est conçu pour recueillir le gras et le jus produits par la cuisson. Vérifiez-le après chaque utilisation et videz-le au besoin. Il est situé sous le barbecue.

Fond du barbecue

Éliminez les résidus avec une brosse, un grattoir ou un tampon à récurer, puis lavez à l'eau chaude savonneuse. Rincez à l'eau et séchez à fond.

Entretien

Surfaces extérieures

ATTENTION : N'UTILISEZ JAMAIS DE NETTOYANT NI DE TAMPON ABRASIF POUR NETTOYER LES SURFACES ÉMAILLÉES DU BARBECUE, CAR VOUS RISQUERIEZ DE LES ÉGRATIGNER.

Le couvercle du barbecue doit être manipulé avec soin pour éviter d'écailler son fini émaillé. Il peut être nettoyé à l'eau chaude savonneuse ou avec une solution composée d'eau chaude et de bicarbonate de soude. Les taches tenaces peuvent être éliminées avec une poudre à récurer non abrasive.

Si vous croyez que la peinture à l'intérieur du couvercle commence à s'écailler, il s'agit en fait d'accumulations de graisse qui se carbonisent et finissent par s'écailler. Pour éliminer ces accumulations de graisse, nettoyez la surface avec une solution d'eau chaude et de détergent fort, puis rincez à l'eau et séchez à fond. N'UTILISEZ JAMAIS DE NETTOYANT À FOUR SUR AUCUNE DES SURFACES DU BARBECUE.

Surfaces en plastique

Lavez avec un linge et de l'eau chaude savonneuse. Rincez à l'eau et séchez à fond. N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs, de dégraisseur ni de nettoyeur concentré pour nettoyer les pièces en plastique.

Réglage des brûleurs

Utilisez un tournevis pour desserrer les vis de blocage. Ouvrez lentement l'obturateur jusqu'à l'obtention d'une flamme bleue et uniforme. Laissez le brûleur atteindre sa température de fonctionnement avant de tenter un autre réglage, ce qui peut prendre environ 10 minutes.

Si vous sortez les brûleurs pour les nettoyer, assurez-vous qu'ils sont bien réinstallés sur les valves (voir fig. 12). Les sorties de valve doivent pénétrer les venturis d'environ 1/4 po.

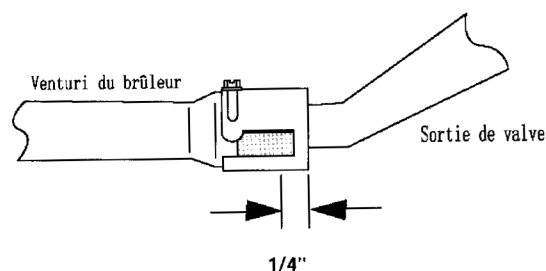


FIG. 12

Guide de dépannage

PROBLÈMES	CAUSES POSSIBLES	SOLUTIONS
Impossible d'allumer le brûleur avec l'allumeur.	Allumeur encrassé.	Nettoyer l'allumeur avec de l'alcool à friction.
	Électrode et brûleurs mouillés.	Assécher l'électrode et les brûleurs.
	Électrode brisée.	Remplacer l'électrode.
	Fil d'allumeur débranché.	Rebrancher le fil.
	Court-circuit dans le système.	Remplacer l'allumeur.
	Allumeur endommagé.	Remplacer l'allumeur.
Impossible d'allumer le brûleur avec une allumette.	Alimentation en gaz interrompue.	Remplir la bonbonne si elle est vide. Sinon, se reporter au paragraphe « Réduction soudaine du débit de gaz ».
	Régulateur mal branché.	Rebrancher le régulateur en tournant la bague à la main (ne jamais utiliser d'outils).
	Débit de gaz obstrué.	Nettoyer les venturis ; s'assurer que le tuyau n'est pas pincé ou plié.
	Brûleur mal installé sur la valve.	Réinstaller le brûleur.
	Nids d'araignées dans les venturis.	Nettoyer les venturis.
	Trous de brûleurs bouchés.	Nettoyer les brûleurs.
Réduction soudaine du débit de gaz ou flamme trop basse.	Bonbonne vide.	Remplir la bonbonne.
	Limiteur de débit déclenché	Fermer les valves, attendre 30 secondes essayer à nouveau d'allumer. Si la flamme est toujours trop basse, réarmer le limiteur de débit en procédant comme suit : fermer la valve de la bonbonne, débrancher le régulateur, attendre une minute et rebrancher le régulateur. Faire un essai d'étanchéité. Rouvrir lentement la valve de la bonbonne, attendre 30 secondes et essayer à nouveau d'allumer.
Flamme irrégulière, brûleur Partiellement allumé.	Trous de brûleur bouchés.	Nettoyer les trous des brûleurs.

Guide de dépannage

PROBLÈMES	CAUSES POSSIBLES	SOLUTIONS
Flamme jaune ou orange.	Résidus de fabrication si le brûleur est neuf.	Faire chauffer le barbecue pendant 15 minutes, le couvercle fermé.
	Nids d'araignées dans les venturis.	Nettoyer les venturis (voir page 25).
	Résidus d'aliments, graisse ou sel sur le brûleur.	Nettoyer le brûleur.
	Brûleur mal installé.	Réinstaller le brûleur en s'assurant que la valve est bien alignée dans le venturi.
Le brûleur ne reste pas allumé.	Trop venteux.	Mettre le barbecue à un endroit où il est abrité du vent.
	Bonbonne presque vide.	S'assurer qu'il y a bel et bien du gaz en écoutant ou en sentant. Peser la bonbonne (une bonbonne standard de 20 lb pèse environ 18 lb lorsque vide et 38 lb lorsque remplie à 80 % de sa capacité).
	Limiteur de débit déclenché.	Se reporter au paragraphe « Réduction soudaine du débit de gaz ».
Flambées	Aliments excessivement gras.	Éliminer du gras avant la cuisson.
	Accumulations de graisse.	S'assurer que la plaque de rayonnement est propre et bien installée. Éliminer les accumulations de graisse.
	Température excessive.	Réduire l'intensité du brûleur.
Feu de graisse persistant.	Accumulation de graisse près du brûleur.	Fermer les valves et le couvercle, puis laisser brûler la graisse. Laisser refroidir le barbecue et nettoyer toutes les pièces.
Flammes inégales ou retour de flamme	Blocage dans le système d'alimentation.	S'assurer que les venturis ne sont pas obstrués par des nids d'insectes ou autres. Enfoncer une épingle ou une aiguille dans l'orifice de la valve en prenant soin de ne pas l'agrandir. Nettoyer les trous des brûleurs avec un trombone ou un cure-dent.
		Brûleur corrodé. Remplacer le brûleur.
La peinture à l'intérieur du couvercle commence à s'écailler.	Dépôts carbonisés.	Nettoyer le couvercle à fond (voir page 27).

Cuisson

Méthodes de cuisson

Pour pouvoir profiter pleinement de votre barbecue, vous devez bien comprendre les deux méthodes de cuisson les plus courantes, soit la cuisson directe et la cuisson indirecte.

Cuisson directe : les aliments sont placés directement au-dessus de la source de chaleur. Elle est tout indiquée pour saisir et faire revenir des coupes de viandes de façon à emprisonner les jus et accroître la saveur. Sur ce barbecue, il suffit de placer la viande sur la grille de cuisson, directement au-dessus du brûleur allumé. Le couvercle peut être ouvert ou fermé.

Cuisson indirecte : les aliments sont placés sur la grille ou sur le réchaud, mais le brûleur qui est directement sous les aliments n'est pas allumé et le couvercle demeure fermé durant la cuisson. De cette façon, la chaleur produite par l'autre brûleur entoure les aliments et les cuit lentement et uniformément ; c'est un peu le même principe que dans un four à convection, où un ventilateur fait circuler la chaleur. La cuisson indirecte est parfaite pour les rôtis et la cuisson lente d'une grande variété de mets.

- Les brûleurs principaux sont parfaits pour cuire les steaks, les hamburgers, les côtelettes de porc, le poulet, la saucisse et les brochettes.
- Le brûleur latéral est idéal pour bouillir, sauter, frire ou réchauffer. Il est assez puissant pour cuire les fruits de mer, les légumes et la viande à la grande friture, ainsi que pour bouillir les soupes, le homard et le maïs en épi.

Préparation des aliments

MISE EN GARDE : manipulez et préparez toujours les aliments de façon sécuritaire pour éviter les intoxications alimentaires.

- Assurez-vous toujours que les aliments sont suffisamment cuits. Les aliments incuits abritent des bactéries, surtout lorsqu'ils sont dégelés ou exposés à la température ambiante avant la cuisson.
- Utilisez toujours un thermomètre à viande pour confirmer que les aliments sont suffisamment cuits.
- Utilisez toujours des ustensiles et des plats différents pour les aliments crus. Ne mettez jamais d'aliments crus et d'aliments cuits dans la même assiette, et ne mettez jamais d'aliments cuits dans une assiette où il y avait des aliments crus. Lavez bien les assiettes et ustensiles utilisés avec des aliments crus avant de les utiliser avec des aliments cuits.
- Lavez toujours les légumes, les fruits de mer et la volaille avant la cuisson.
- Gardez toujours les aliments crus au réfrigérateur jusqu'au moment de les cuire.
- Marinez toujours la viande au réfrigérateur et jetez la marinade qui reste.
- Préchauffez toujours le barbecue pendant 5 à 10 minutes et nettoyez bien la grille avant de commencer la cuisson.

Cuisson

Quelques conseils

Quelques conseils qui vous aideront à griller les aliments à la perfection.

- Appliquez une mince couche d'huile sur la grille de cuisson pour empêcher les aliments de coller.
- Pour assurer une cuisson uniforme, cuisez ensemble des portions de même grosseur.
- Utilisez des pinces pour tourner les aliments durant la cuisson.
- Ne perforez pas les aliments avec une fourchette durant la cuisson, car ils auront tendance à s'assécher.
- Sur certaines coupes de viande, vous devez couper la bande de gras pour empêcher la portion de s'enrouler durant la cuisson.
- Ne tournez pas les aliments trop souvent ; certains chefs affirment qu'un bon steak ne doit être tourné qu'une seule fois.
- Pour prévenir la carbonisation des aliments, attendez les derniers stades de la cuisson pour badigeonner des sauces à base de sucre.
- Si vous utilisez des brochettes en bois, faites-les tremper dans l'eau pour les empêcher de brûler durant la cuisson.
- Pour donner plus de saveur aux plats cuits lentement (rôtis, poulets, dinde ou canard), placez une rôtissoire jetable en aluminium par-dessus la plaque de rayonnement, juste en dessous des aliments, et mettez-y de l'eau, du jus de fruit, du vin ou de la marinade. La vapeur aromatisera les aliments et assurera une cuisson lente et uniforme. Vérifiez régulièrement la rôtissoire et ajoutez-y du liquide au besoin.

MISE EN GARDE : ne laissez jamais le liquide de la rôtissoire s'évaporer complètement, car de la graisse pourrait s'y accumuler et s'enflammer soudainement.

REMARQUE : éliminez tout excès de gras de la viande pour réduire l'intensité des flambées.

Garantie

Garantie du barbecue La vie chez soi

Garantie de trois ans

- Brûleurs en acier inoxydable

Garantie d'un an

- Couvercle émaillé, tablettes latérales, plaque de rayonnement émaillée, grille de cuisson émaillée, allumeur et toutes les autres pièces.

La garantie n'est pas transférable

- La garantie ne couvre pas les dommages causés par une utilisation, une installation ou un entretien incorrects.
- Elle ne couvre que la réparation ou le remplacement de pièces défectueuses. Le fabricant ne peut être tenu responsable des frais de main-d'œuvre engagés ni d'aucun dommage indirect ou accessoire.
- Cette garantie limitée ne couvre pas l'écaillage ni les égratignures des surfaces émaillées ou peintes, ni la corrosion et la décoloration dues à un usage abusif, à un manque d'entretien, aux accidents, aux modifications et à la négligence.
- Cette garantie limitée ne couvre pas les dommages causés par la chaleur, des nettoyeurs abrasifs ou des produits chimiques, ni les outils utilisés pour l'installation du barbecue.

Si vous avez des questions concernant ce barbecue, n'hésitez pas à communiquer avec nous en composant le 1-877-885-8227.